Rezept

Scharfe Kartoffelbutter

Ein Rezept von Scharfe Kartoffelbutter, am 13.08.2025

Zutaten

200 g	Kartoffeln
1	Knoblauchzehe
1 TL	Pfeffer
1 TL	Senf
	Zitronensaft
	Salz
125 g	Butter
1 TL	Paprikapilver
	Worcestersauce

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6-8 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser in 20-25 Min. bissfest kochen. Abgießen, heiß pellen und abkühlen lassen. Inzwischen den Knoblauch schälen und fein würfeln. Mit ¼ TL Salz bestreuen und mit der Messerklinge zerreiben oder in einen Mörser geben und zu einer Paste zerreiben.

2. Die Kartoffeln grob reiben und mit der weichen Butter mischen. Knoblauch, Pfeffer, Paprikapulver und Senf zugeben. Die Buttermischung gut verrühren und mit je 1 Spritzer Worcestersauce und Zitronensaft abschmecken. Die Butter am besten zugedeckt über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen, dann entfaltet sie ihr ganzes Aroma. Passt gut auf Brot, als Finish für Cremesuppen oder zu Gebratenem.